

# かごしまの“魅力” ホントに 知っていますか？

New view of Kagoshima

かごしまの魅力再発見!!

平成23年春の九州新幹線全線開業により、福岡から鹿児島へは1時間20分で到着できるようになり、またそれに併せて、新大阪への直通運転が検討されていることから、北部九州や中国・関西圏に住む方々に鹿児島へ足を運んでもらう機会が増えることが期待されます。

そのような中、県では、九州新幹線の全線開業も見据え、国内外に向けた本県のイメージアップを図り、観光客の誘致や県産品の販売促進などを進めるための、概ね今後5年間のPR活動の指針として、「かごしまPR基本戦略」を取りまとめ、知事トップセールスやパブリシティ<sup>\*</sup>の効果的な活用などにより、かごしまの魅力を積極的にPRすることとしています。

その前提として、県民自身がかごしまの魅力を再発見し、県民一人ひとりが「メディア」として、かごしまの魅力を発信できるようになることが大切です。

今回の特集では、「かごしまの魅力再発見」をテーマに、これまであまり取り上げられないことのないかごしまの魅力を紹介したいと思います。



※パブリシティ/マスコミなどに対して報道されるように情報を提供すること。

▲「かごしまPR基本戦略」をつくりました。

## おいしい食材がたくさんあるんですね。



横浜市在住 曾根美樹さん

INTERVIEW (関連表紙、3ページ)

家族みんなで新横浜プリンスホテルで行われた「鹿児島フェア」の食事を楽しみました。特に鶏飯はダシがきいて、とってもおいしかったです。甘いさつまあげもおいしいですね。子どもたちもばくばく食べていました。

鹿児島は、食材に恵まれているんですね。たくさんのおいしい食材があることをもっとPRされたいと思いますよ。

## 温泉でこの値段はありえないですよ。



竹中泰広さん／中尾 聡さん

INTERVIEW (関連:8ページ)

卒業旅行中です。大阪から青春18キップを利用して、今朝、鹿児島に着きました。奄美にガジュマルの木を見に行こうと思っています。夕方のフェリーまでの空き時間を利用してここに来ました。360円なんて、「銭湯」の値段ですよ。こんな安くで「温泉」に入れるなんて、鹿児島の人は恵まれていますね。

鹿児島は歴史ある街ですし、また、人柄が暖かく、親しみやすいなあと感じました。これも魅力的です。また機会があれば、鹿児島に来たいです。

## 種子島は、世界中のサーファーがあこがれる場所なんです。



種子島航空センター(株)勤務  
(平成13年種子島へ1ターン) 姫野隆行さん

INTERVIEW (関連:9ページ)

種子島の海にほれて、家族みんなで移住しました。鹿児島の人は、美しい海を、海岸を楽しめて幸せですね。

県外からの移住者が今や500人近くいると言われてます。これは、海の魅力はもちろんですが、暖かく人を迎えてくれるという島民の方々の人柄も大きな魅力なんだと思います。

種子島は、マリンスポーツ初心者にもとても優しい島ですよ。本土から飛行機なら30分、高速船なら1時間30分で来られることだし、近くにある鹿児島の魅力を気軽に体験しにいらしゃいませんか。



今後、「躍動の旅」「海道の旅」「食彩の旅」を順次発行予定です。

## かごしまよかところ100選 「四季の旅」「浪漫の旅」できました!

県民の皆さんに、身近にある観光資源の魅力に気づいてもらい、実際に足を運んでもらうために作成した観光情報誌です。

皆様の身近にある、こんな“よかところ”、知らなかった“よかところ”、改めて気づく“よかところ”を集めて2つのテーマで紹介しています。

どうぞご覧になり、“観光かごしまの魅力”を体感する旅へお出かけください。

◀各1冊 680円(税込み 初版限定価格)で販売しています。

県下主要書店、観光連盟などでお買い求めください。

## かごしまの魅力再発見!! 恵まれた自然の宝庫 かごしま

◎ 天文館から歩いて8分。向田邦子が入ったかもしれない温泉があることをご存じですか？



清潔に整えられた脱衣所。

電車通りから200m。交通量の多い西千石町の高層建築に囲まれたところに「霧島温泉」はある。入口は男湯と女湯に別れ、その中央に番台があるという昔ながらの造り。創業は大正8年と歴史を感じさせる外観であるが、中は清潔感のある脱衣

場と綺麗な浴槽を備える。真つ昼間だというのに老若男女、お客さんが多い。

「うちは昔、銭湯やっただつどん、家庭湯の普及で銭湯を利用する人が減つてしまつて。生き残つていくには温泉を掘り当ててみらんらと思つて、何人かと

協力して掘り当てた一つがこつちゅうわけ」と代表の田中秀文さんは笑顔で語つてくれた。

「県外からのお客さんも多くて、2割くらいはそうかもなあ。天文館のホテルに泊まつてるお客さんや、天文館に遊びに来たついでに入るって人も多かよ。みんな口をそろえて『こんな安くて温泉に入れるなんて鹿児島の人には幸せだ』つち言うよ。鹿児島県民からしたら、360円つてのは当たり前じゃつけどねえ。うちのお湯は飲むこともできて、便秘や消化器系に効果があつとよ。遠くの紫原や田上からわざわざ来てくれる常連さんもおあんど。いい湯だつてことを証明してるつちゅうことじゃね。」

「天文館で面白い物の代わりに「天文館でひとつ風呂」。こんな楽しみ方ができるのもかごしまの魅力だろう。



自動車の通りも多い道沿いにたたずむ「霧島温泉」。



霧島温泉 099 (222) 4311  
住所／鹿児島市西千石町6-20  
営業時間／午前7時～午後10時30分  
駐車場／6台



種子島の東側 鉄浜海岸。訪れた日、偶然サーフィン大会が行われていた。

● 鹿児島島の海岸線の長さは、北海道・長崎に続き3番目に長いと存じですか？

種子島  
サーフィン  
スポット



New view of Kagoshima

錦江湾内の美しさや魅力は、よく耳にし、目にすることが多いが、鹿児島全土に視野を広げると、湾に岬に砂丘に海峡にと、海岸の魅力を感じられるスポットは数知れず。その中でも、サーフィンの島として知られるようになった種子島について紹介しよう。

「種子島がサーフィンの島となつたのは、どの方角の風が吹いても、どこかの海岸ではサーフィンができるという恵まれた地形のおかげなんですよ」種子島で民宿 珊瑚礁を営み、西之表市観光協会の副会長を務める河口修さんは話し始めた。

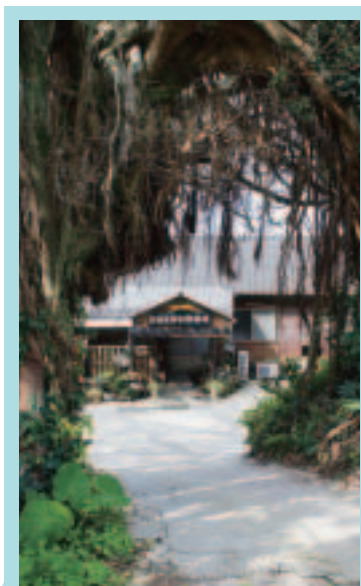
「『東海岸の漁師は、西の海岸を知らない』と言われていて、同じ島内の海なのに全然違うんだよね。それだけに、楽しみ方もさ

まざま。サーフィンやダイビングはもちろん、磯釣りや貝掘りも楽しめるしね。海を眺めるためだけにやってくるお客さんもいるなあ。

県内にはこんなにきれいな場所があるんだから、それをPRしない手はないと思いますよ。

海を見ていたら、自分がちっぽけな存在に思えてきて、いらだた気持ちや悩みも消えていくようだよ。自然治療力にあふれた島だよ」。

河口さんおすすめの浦田海水浴場（6ページ）を訪れてみた。太陽の光がさし、何色もの色を持つ海岸にたえずみ、しばらくの間、我を忘れた。



民宿 珊瑚礁 0997 (23) 0005  
住所/西之表市西之表201  
1泊2食付き8,400円～  
海を満喫できる体験付きコースもあります。  
<http://www6.ocn.ne.jp/~sangosyo/>



西側 よきの海水浴場。今日の西海岸はおとなしい。



「海岸で結婚式ができないもんかなって考え中なんです」と河口さん。

## かごしまの魅力再発見!!

# 恵まれた食材の宝庫 かごしま

● 黒牛・黒豚だけじゃない! かごしまの地鶏のおいしさをぜひ存じですか?



「地鶏は固い」。その先入観が誤りであったことに気づかされる一品(1,000円)。

地鶏と言えば、家庭料理として煮付けにしたり、刺身にしたりと、もともと鹿児島ではなじみの食材ではあったが、近頃は地鶏をメニューに載せる居酒屋なども増え、ますます身近なものになっている。

近頃テレビCMで「さつま若しやも」が紹介されているが、その他にも「さつま地鶏」や「インギ一鶏」もかごしまの地鶏の仲間たち。そして、鹿児島県のPRに「役買う優良選手たちだ」。

天文館にあるさつま地鶏専門店「薩摩ちどっこ亭」を訪れてみた。宮崎出身の北嶋飛鳥さんと信介さんの兄弟が店を切り盛りする。

宮崎出身なのになぜ「さつま地鶏」? まず頭に浮かんだ質問を投げかけてみた。

「やっぱりおいしいからですよ。肉質がいいんです。程よい歯ごたえと濃厚な味はさつま地鶏の特

徴ですね」と信介さん。「さつま

地鶏は、名古屋コーチン、秋田比内地鶏と並び日本三大地鶏の一つと言われていますが、その中でもナンバーワンだと思った地鶏ですね。これからも本物の味をお客さんに伝えたいですね。値段も手頃ですので、県外の方も含め、多くの方に親しんでもらえる食材になれると思いますよ」。

3千円もあればお勘定は済むという。ビールと焼酎のつまみに、ゆつくりと地鶏を味わってみたい。



定番の地鶏の刺身(1,000円)。朝しめた新鮮なものを堪能できるのもかごしまの魅力だ。



霧島の契約農家から届けられる。

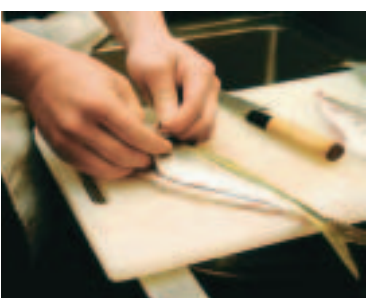


薩摩ちどっこ亭 099 (219) 1688  
住所/鹿児島市千日町14-17  
営業時間/午後6時~午前0時  
天文館電停から歩いて3分。

# Taste of Kagoshima



脂が乗っていることが見ただけでもわかる逸品。



黄みを帯びているのがあくねの華アジの特徴。



1匹づつ、丁寧に釣られる。

## 料理番組でひっぱりだこ！あくねの華アジをどう存じますか？

「あくねの華アジはVIP待遇を受けながら、消費者の口に運ばれるんですよ。捕まえ方は、漁師が1本つつ糸を垂らして捕まえる『一本釣り』で、釣った後は、人間の手が触れてやけどさせることのないように、丁寧にいけすに落とされます。網で一度にくぐると、どうしても魚に傷が付いてしまいますからね。テレビ放映などのおかげで、築地での取り扱ひも増えました。全国の皆さんに味わってもらいたいですね」

とあくねの華アジを取り扱う北さつま漁業協同組合の富吉寛一さんはこのように話す。さて、評判のあくねの華アジとはいかなる味なのか。阿久根市内の「太郎寿司」で活き作りとにぎりをお願いした。いけすから引き上げられたアジは、ふつくと丸みがあり、背は黄みを帯びている。2代目の上野新太郎さんの慣れた手さばきで、激しく暴れるアジはあつという間に三枚に下ろされ、皿に

盛られた。

脂がのつて表面ははてらと光り、身が締まっていることが見ただけでも感じられる。

ぱくつ。ふわっと脂の甘みが口中にひろがり、噛むと身のコリコリ感が歯を押し返す。ごつくん。脂の甘みはさつと引き、うま味だけが口に残った。おいしい。仕事も忘れて、思わずにやりとしました。

「毎週、鹿児島市内から通ってくるお客さん多いです。うまいですからね。ドライブがてら阿久根に来て、あくねの華アジを食べてみてください。こんな出張またないだろうか。鹿児島市内への帰り道、真剣に考えた。今度は塩焼きで食べてみたい。」



**太郎寿司** 0996 (72) 0011  
住所/阿久根市琴平町65  
営業時間/午前10時~午後10時  
国道3号沿い。阿久根小学校前。  
緑色の大きなのれんが目印です。



あくねの華アジのアラ汁とともににぎりをいただく。「うまい」の一言につける。